

Pelatihan Pembuatan Sosis Rendah Lemak sebagai Upaya Mendorong Diversifikasi Usaha Koperasi Serba Usaha Tandangsari dan Masyarakat Desa Cinanjung, Kabupaten Sumedang

Training on Low-Fat Sausage Manufacture to Diversify the Business of Koperasi Serba Usaha Tandangsari and Cinanjung's Communities in Sumedang Regency

Dicky Tri Utama^{1,a}, Jajang Gumilar¹ dan Andry Pratama¹

¹Departemen Teknologi Hasil Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran, Sumedang

^aemail: d.utama@unpad.ac.id

Abstrak

Produktivitas pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah dapat ditingkatkan melalui upaya diversifikasi usaha atau diversifikasi produk yang dipasarkan. Pelatihan keterampilan produksi pangan sehat sangat diperlukan baik bagi pelaku usaha maupun masyarakat umum untuk membantu memulihkan perekonomian pasca pandemi Covid-19 dan wabah penyakit mulut dan kuku. Pelatihan keterampilan ini menyasar masyarakat yang berada dan bekerja di sekitar Koperasi Serba Usaha (KSU) Tandangsari, Kabupaten Sumedang dengan pekerjaan sebagai Ibu Rumah Tangga (60%), karyawan (36,7%), dan pelajar (3,3%) yang berusia 20 sampai 58 tahun. Sebanyak 86,7% peserta menyatakan ingin memiliki pekerjaan tambahan untuk memperoleh penghasilan ekstra. Kegiatan ini menerapkan konsep *training of trainer* dengan menghadirkan perwakilan dari masyarakat yang berpengaruh di lingkungannya. Sebanyak 90% peserta menyatakan bahwa menambah varian produk, memperluas target pasar, dan melakukan promosi dapat meningkatkan penghasilan dari usaha. Modifikasi bahan penyusun makanan dengan mengurangi sumber lemak merupakan pilihan dari 93,3% peserta untuk menghasilkan pangan sehat dan rendah lemak. Pada akhir kegiatan, peserta pelatihan dapat membuat sosis rendah lemak, melakukan penyajian yang menarik dan memperoleh pengetahuan baru terkait literasi produk pangan hasil ternak.

Kata kunci: Pangan sehat, literasi peternakan, teknologi pengolahan daging, transfer keterampilan

Abstract

The productivity of micro, small and medium enterprises can be increased through business or products diversification. Healthy food production skills training is very much needed for both business actors and societies to help restore the economy after the Covid-19 pandemic and the foot and mouth disease outbreak. This training targets people who live and work around the Koperasi Serba Usaha Tandangsari, Sumedang Regency with background as full-time mother (60%), employees (36.7%), and students (3.3%) aged from 20 to 58 years old. As many as 86.7% of participants stated that they wanted to have additional work to earn extra income. This training applied the concept of training of trainers by presenting representatives from influential communities in their region. As many as 90% of participants stated that adding product variants, expanding the target market, and carrying out promotions could increase profit. Modification of food constituents by reducing fat sources was the choice of 93.3% of participants to produce healthy and low-fat foods. At the end of the activity, the training participants could make low-fat sausages, make interesting product showcase and gain new knowledge and skills related to the literacy on animal products.

Keywords: *Healthy food, skills transfer and training, livestock literacy, meat processing technology*

Pendahuluan

Produktivitas usaha pengolahan hasil ternak masih dapat ditingkatkan salah satunya dengan diversifikasi usaha dan produk. Menurut Villa *et al.* (2019), diversifikasi usaha merupakan upaya untuk mencari dan mengembangkan produk atau pasar baru atau keduanya dalam rangka mengejar pertumbuhan angka penjualan dan profit serta penganekaragaman produk atau bidang usaha yang dilakukan untuk memaksimalkan profit. Produktivitas usaha pengolahan hasil ternak dapat dilakukan salah satunya dengan cara pelatihan keterampilan bagi anggota Koperasi Serba Usaha (KSU) Tandangsari yang bertanggung jawab di bidang produksi dan pemilihan bahan baku dan masyarakat Desa Cinanjung dengan jumlah anggota koperasi sebanyak 2,365 orang (Rahayu *et al.*, 2022). Dalam analisis lokasi yang dilakukan, beberapa wilayah Desa Cinanjung memiliki penduduk yang bergerak di bidang peternakan. Mutaqin *et al.* (2021) melaporkan bahwa peternakan di Desa Cinanjung yang berasosiasi dengan KSU Tandangsari didominasi oleh peternakan sapi perah. Dari analisis ini dapat dilihat bahwa wilayah Desa Cinanjung memiliki potensi peluang bisnis yang cukup baik apabila dilakukan pengembangan bisnis produk olahan hasil ternak, baik itu olahan susu maupun daging.

Kegiatan yang efektif dari usaha penyedia pangan dalam negeri adalah dasar untuk pembangunan sosial dan ekonomi yang stabil. Peningkatan yang diperlukan dalam volume produksi pangan menjamin tingkat ketahanan pangan yang memadai di negara tersebut (Prosekov & Ivanova, 2018). Produksi dan penyediaan bahan pangan berkualitas tinggi kepada penduduk merupakan tujuan utama pembangunan sosial ekonomi masyarakat (Filippini *et al.*, 2019). Pemulihan ekonomi pasca pandemi Covid-19 dan wabah penyakit mulut dan kuku yang melanda peternak perlu dilakukan dan didukung dengan upaya transfer keterampilan dan pengetahuan dari akademisi kepada masyarakat. Upaya serupa sangat relevan terutama untuk kalangan pemuda di desa agar tidak terputus harapan untuk menjadi pemimpin di daerahnya (Workie *et al.*, 2020). Pemerintah dan akademisi telah berupaya mendorong pemulihan ekonomi masyarakat dengan memberikan pelatihan-pelatihan keterampilan yang membuka

wawasan dan membuka peluang, serta mengoptimalkan usaha mikro, kecil, dan menengah (Datupalinge *et al.*, 2022; Sutrisno, 2021). Dengan demikian, prospek pengembangan dan fungsi usaha penyedia pangan di suatu negara selalu relevan dan diprioritaskan.

Meningkatnya permintaan konsumen akan produk daging berkualitas menghasilkan pengembangan produk daging yang diformulasikan dengan memasukkan bahan-bahan alami yang meningkatkan kesehatan. Persepsi positif konsumen yang sudah berlangsung lama bahwa daging dan produk daging adalah sumber mineral, vitamin, dan protein lengkap terbaik (Górska-Warsewicz *et al.*, 2018). Pemilihan daging untuk produksi sosis merupakan hal yang penting dalam mencapai kualitas produk yang baik. Semua formula produksi sosis didasarkan pada daging dan juga semua bahan yang digunakan dalam produksi sosis harus didasarkan pada berat daripada persentase (Paglarini *et al.*, 2022).

Konsumen menuntut produk daging yang lebih sehat yang rendah lemak, garam, kolesterol, nitrat dan kalori secara umum dan juga mengandung komponen bioaktif yang meningkatkan kesehatan seperti karotenoid, asam lemak tak jenuh, sterol dan serat di sisi lain; selanjutnya, konsumen menerima produk daging tingkat ini dengan formulasi yang diubah untuk rasa, tampilan dan bau dengan cara yang sama seperti yang diformulasikan dan diproses secara tradisional. Pada saat yang sama persaingan bisnis memaksa industri pengolahan daging untuk menggunakan daging secara lebih efisien dan menghasilkan produk dengan biaya produksi yang lebih rendah. Preferensi konsumen untuk produk alternatif yang lebih sehat adalah mempromosikan hasil penelitian dan inovasi produk olahan daging yang berbeda. Selain itu, minat konsumen yang meningkat dalam pengembangan produk olahan daging berlemak rendah, penggantian lemak hewani dengan lemak nabati (Herrero & Ruiz-Capillas, 2021; Paglarini *et al.*, 2022). Upaya substitusi dan bahkan penggantian lemak hewani dengan lemak nabati sudah banyak dilakukan dalam pembuatan sosis (Baek *et al.*, 2016; Utama *et al.*, 2019). Oleh karena itu, pelatihan keterampilan pembuatan sosis rendah lemak dilakukan untuk mentransfer hasil penelitian kepada masyarakat ekonomi produktif di sekitar KSU Tandangsari, Desa Cinanjung, Kabupaten Sumedang.

Materi dan Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan keterampilan pembuatan sosis rendah lemak dilakukan dengan bantuan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) 2022. Mahasiswa dibimbing oleh dosen yang merupakan tim pelaksana, merencanakan bentuk kegiatan dan meninjau kondisi lapangan yang akan diselenggarakan, dengan melakukan diskusi daring melalui media *Zoom Meeting*. Kegiatan yang telah dirancang selanjutnya dilaksanakan secara luring yang bertempat di KSU Tandangsari, Desa Cinanjung, Kecamatan Tanjungsari, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan keterampilan pembuatan sosis rendah lemak dilakukan melalui tiga tahapan, yaitu tahap persiapan secara daring dan luring, tahap pelaksanaan secara luring dan tindak lanjut secara daring.

Tahap Persiapan

Persiapan yang dilakukan sebelum mahasiswa turun langsung ke KSU Tandangsari dan Desa Cinanjung antara lain pembekalan terkait program yang akan dilaksanakan secara daring melalui media *Zoom Meeting*. Pembekalan ini membahas program inti terkait yang akan dilakukan oleh mahasiswa dan melatih mahasiswa menjadi pelatih kelompok peserta. Selain itu, menyiapkan logistik yang diperlukan serta dibantu oleh pihak KSU Tandangsari. Kegiatan dirancang sesuai dengan kondisi dan kebutuhan yang ada di lapangan untuk pelatihan pembuatan sosis.

Tahap Pelaksanaan

Pelatihan keterampilan pembuatan sosis rendah lemak dilakukan oleh mahasiswa dan dosen pembimbing di KSU Tandangsari. Kegiatan pelatihan dilaksanakan selama satu hari di aula KSU Tandangsari. Peserta pelatihan yang diundang sebanyak 30 orang, diberikan kuesioner awal dan formulir evaluasi oleh mahasiswa. Pelatihan diawali dengan penyampaian materi dan teknis pembuatan sosis rendah lemak. Peserta kemudian dikelompokkan untuk membuat sosis rendah lemak secara bergantian dan dipersilakan untuk berdiskusi dengan pelatih. Sosis yang dibuat

kemudian disajikan secara menarik sebagai bagian dari pelatihan *showcase* produk.

Tahap Tindak Lanjut

Data yang diperoleh dari formulir kuesioner dan evaluasi kemudian diolah dan diinterpretasikan untuk dimuat ke dalam publikasi pengabdian kepada masyarakat.

Hasil dan Pembahasan

Kondisi dan Potensi Masyarakat terhadap Pengetahuan Diversifikasi Usaha

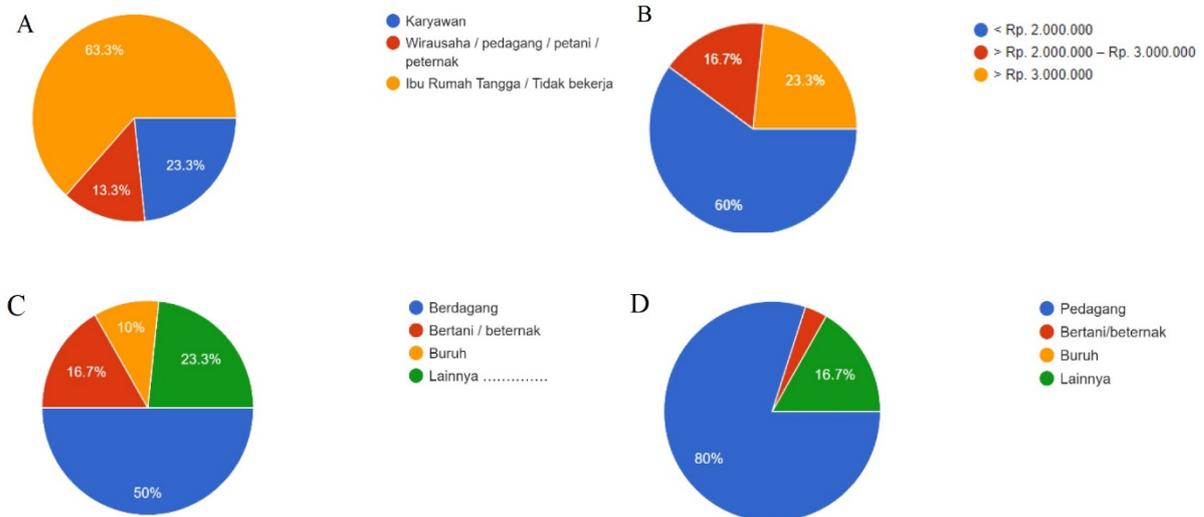
Diversifikasi usaha merupakan upaya memperluas pasar dengan mengembangkan produk baru yang sesuai dengan permintaan pasar agar memiliki keunggulan dalam bersaing. Menurut Martina *et al.* (2021), diversifikasi usaha dimaksudkan untuk mendapatkan keuntungan yang maksimum dengan cara mengombinasikan beberapa produk dengan cara memproduksi barang yang bermacam-macam, mendirikan sejumlah unit bisnis, atau mendirikan anak-anak perusahaan yang baru atau bahkan membeli perusahaan yang sudah berdiri. Berdasarkan definisi tersebut, maka disimpulkan perusahaan yang melakukan diversifikasi usaha adalah perusahaan yang memiliki beberapa unit bisnis atau anak perusahaan dan diversifikasi usaha dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah pemilik perusahaan.

Berkaitan dengan diversifikasi yang dikenalkan kepada masyarakat Desa Cinanjung dan anggota KSU Tandangsari, maka perlu mengetahui terlebih dahulu mengenai potensi dari masyarakat tersebut. Potensi masyarakat dapat dilihat dari jenis pekerjaannya, kondisi keluarga, keinginan untuk memiliki usaha lain diluar usaha utamanya dan pengetahuan umum mengenai pengembangan usaha.

Anggota KSU Tandangsari dan masyarakat Desa Cinanjung peserta pelatihan ini sebagian besar tidak memiliki pekerjaan atau hanya menjadi ibu rumah tangga (63,3%). Namun, beberapa peserta pun memiliki pekerjaan menjadi karyawan dan wirausaha mandiri seperti petani, perias, dan pelaku usaha konveksi pakaian. Sebaran data pekerjaan dan penghasilan dapat dilihat pada Gambar 1A dan 1B. Kondisi peserta yang didominasi oleh Ibu Rumah Tangga hanya mengandalkan pemasukan dari anggota keluarga lain yang bekerja seperti suami maupun anaknya. Walaupun begitu, 60% peserta memiliki

penghasilan masih berada dibawah Rp. 2.000.000 per bulan dan 80% masih merasa kebutuhan bulanan belum tercukupi. Peserta pelatihan ini umumnya hanya mengandalkan anggota keluarga lain yang bekerja sebagai karyawan atau buruh dari suatu perusahaan. Tentunya kebutuhan ekonomi keluarga tersebut sangat bergantung pada gaji yang berasal dari perusahaan. Hal tersebut membuat kondisi

keuangan sangat kaku dan jika tidak ditambah dengan pekerjaan sampingan, maka tidak akan ada pemasukan keuangan lainnya. Di sisi lain, 50% peserta memiliki kemampuan berdagang (Gambar 1C) dan 80% peserta pelatihan ini sangat menunjukkan keinginan untuk memiliki pekerjaan sampingan sebagai pedagang (Gambar 1D).



Gambar 1. Kondisi dan potensi peserta pelatihan keterampilan pembuatan sosis rendah lemak. Latar belakang pekerjaan (A), jumlah penghasilan per bulan (B), kemampuan selain dari pekerjaan utama (C), dan profesi yang diinginkan selain pekerjaan utama (D).

Keinginan untuk memiliki pekerjaan sampingan pada peserta pelatihan (Gambar 2A) dapat menunjukkan bahwa peserta pelatihan memiliki potensi untuk menjalankan diversifikasi usaha. Pada kegiatan ini diversifikasi usaha diimplementasikan dalam bentuk diversifikasi produk yang dipasarkan, yakni sosis rendah lemak. Potensi upaya diversifikasi usaha pada masyarakat Desa Cinanjung dan anggota KSU Tandangsari ini juga diperkuat oleh pengetahuan mengenai

pengembangan produk sesuai target pasar. Peserta mengungkapkan bahwa pengembangan produk sesuai target pasar dapat berupa upaya untuk meningkatkan hasil pendapatan melalui keberagaman dan peningkatan kualitas produk yang dijual yang disesuaikan dengan target pasar (Gambar 2B). Besarnya persentase pengetahuan peserta terhadap definisi umum diversifikasi tersebut menunjukkan peserta sudah mengetahui dasar-dasar pengetahuan diversifikasi usaha.



Gambar 2. Pendapat peserta terhadap cara menambah penghasilan dengan diversifikasi usaha (A) dan upaya pengembangan produk sesuai permintaan pasar (B).

Masyarakat Desa Cinanjung dan anggota KSU Tandangsari memiliki pengetahuan dan potensi yang sangat baik terhadap diversifikasi usaha. Sebanyak 90% peserta menyatakan bahwa menambah varian produk, memperluas target pasar, dan melakukan promosi dapat meningkatkan penghasilan dari usaha. Diversifikasi usaha pada perusahaan besar umumnya menggunakan jenis diversifikasi usaha yang berkaitan atau yang masih mempunyai hubungan erat dengan bisnis sebelumnya, sehingga dapat dikembangkan strategi bisnis yang saling berkesuaian (*strategic fit*) di antara setiap bisnis tersebut. Menerapkan diversifikasi usaha berkaitan memiliki tiga keunggulan. Pertama, strategi tersebut mengurangi ketergantungan organisasi terhadap satu aktivitas bisnisnya dan oleh karena itu mengurangi risiko ekonomi. Kedua, dengan mengelola beberapa bisnis pada waktu yang bersamaan, organisasi dapat mengurangi biaya *overhead* yang dihubungkan dengan mengelola satu bisnis (Martina *et al.*, 2021). Pengetahuan diversifikasi usaha berkaitan tersebut sudah dimiliki oleh peserta pelatihan yang ditunjukkan dengan mayoritas peserta menginginkan pembuatan usaha yang berkaitan dengan usaha utama dengan alasan jika perusahaan menjalankan lebih dari satu bidang, maka biaya yang dikeluarkan untuk operasional bisnis akan tersebar sehingga biaya operasional rendah dan laba dari setiap bidang bisnis akan besar.

Potensi Masyarakat Desa Cinanjung dan Anggota KSU Tandangsari dalam Pengembangan Produk Olahan Daging Rendah Lemak

Saat ini perkembangan inovasi pada bidang makanan sudah sangat maju dan banyak jenis jenis makanan bermunculan. Namun,

masalah kesehatan yang timbul dari makanan yang diolah secara tidak tepat pun semakin bermunculan. Banyak makanan yang memiliki kandungan lemak tinggi serta higienitas yang buruk dijual bebas dipasaran. Tentunya masalah kesehatan ini harus menjadi perhatian khusus bagi produsen makanan. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan adalah memformulasikan makanan rendah lemak dengan memperhatikan higienitas yang baik pula.

Peserta telah dibekali pengetahuan terhadap kandungan lemak dalam suatu makanan serta dampak terhadap kesehatan saat pelatihan. Peserta yang didominasi oleh Ibu Rumah Tangga sepakat bahwa produksi pangan yang sehat akan menghasilkan keluarga yang tangguh. Pangan sehat yang dihasilkan dapat menjadi bekal bagi keluarga. Peserta terlihat sangat antusias dalam mengikuti praktik membuat sosis rendah lemak (Gambar 3). Mayoritas peserta berpendapat bahwa pengaruh kandungan lemak dalam suatu makanan memang dapat meningkatkan cita rasa, tampilan, dan warna. Namun, hal tersebut berpengaruh juga terhadap kesehatan jika dikonsumsi secara berlebihan. Mayoritas peserta menyatakan bahwa faktor yang menyebabkan suatu makanan memiliki kandungan lemak yang tinggi dan tidak sehat adalah mengandung bahan baku yang tinggi lemak dan cara mengolah tidak tepat, misalnya dengan menggoreng (*deep fat-frying*). Modifikasi bahan penyusun makanan dengan mengurangi sumber lemak merupakan pilihan dari 93,3% peserta untuk menghasilkan pangan sehat dan rendah lemak. Peserta diberikan informasi mengenai olahan makanan rendah lemak dan higienitas makanan yang dapat menjadi solusi atas dampak dari mengkonsumsi makanan mengandung lemak tinggi. Hal

tersebut disetujui oleh mayoritas peserta yang meyakini solusi tersebut dapat dilakukan dengan memodifikasi bahan penyusun makanan dengan mengurangi sumber lemak dan teknik memasak dengan merebus atau mengukus. Peserta sudah memahami bahwa produsen dan distributor makanan yang tidak menerapkan personal hygiene dalam mengolah makanan hingga sampai pada konsumen akan

menjadi sebuah kebiasaan jika hal itu dilakukan secara terus menerus sehingga mempengaruhi kesehatan pembuat makanan itu sendiri dan kualitas pangan yang dihasilkan. Perilaku menjaga kebersihan diri dapat dipengaruhi oleh nilai serta kebiasaan yang dianut individu, disamping faktor budaya, sosial, norma keluarga, tingkat pendidikan, status ekonomi dan lain sebagainya.



Gambar 3. Dokumentasi pelatihan keterampilan pembuatan sosis rendah lemak

Kesimpulan

Masyarakat Desa Cinanjung dan anggota KSU Tandangsari memiliki minat dan potensi yang sangat baik terhadap diversifikasi usaha. Diversifikasi produk olahan hasil ternak yang rendah lemak merupakan bagian dari solusi pemulihan ekonomi masyarakat yang terdampak pandemi Covid-19 dan wabah penyakit mulut dan kuku, serta penyediaan pangan sehat bagi keluarga.

Ucapan Terima Kasih

Kegiatan ini didukung secara finansial melalui hibah program Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Padjadjaran Tahun 2022. Ucapan terima kasih disampaikan penulis kepada Direktorat Riset dan Pengabdian kepada Masyarakat dan Direktorat Pendidikan dan Internasionalisasi Universitas Padjadjaran yang telah memfasilitasi terselenggaranya kegiatan pengabdian yang terintegrasi dengan kegiatan kuliah kerja nyata (KKN). Terimakasih kepada peserta KKN periode Juli-Agustus 2022 yang telah membantu

penyelenggaraan kegiatan, serta masyarakat Desa Cinanjung dan Koperasi Serba Usaha Tandangsari yang telah memfasilitasi terselenggaranya kegiatan pelatihan.

Daftar Pustaka

- Baek, K. H., Utama, D. T., Lee, S. G., An, B. K., & Lee, S. K. (2016). Effects of replacing pork back fat with canola and flaxseed oils on physicochemical properties of emulsion sausages from spent layer meat. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, 29(6), 865-871.
- Bayha, M., & Spring, A. (2020). Response to COVID in Déljñe, NT: reconnecting with our community, our culture and our past after the pandemic. *Agriculture and Human Values*, 37(3), 597-598.
- Datupalinge, B. A., Salsa, A. G. A., & Alifa, R. (2022). Optimalisasi umkm menggunakan pendekatan triple-helix terhadap upaya pemulihan ekonomi nasional pasca Covid-19. *Jurnal Acitya Ardana*, 2(1), 52-61.

- Filippini, R., Mazzocchi, C., & Corsi, S. (2019). The contribution of Urban Food Policies toward food security in developing and developed countries: A network analysis approach. *Sustainable Cities and Society*, 47, 101506.
- Górska-Warsewicz, H., Laskowski, W., Kulykovets, O., Kudlińska-Chylak, A., Czeczotko, M., & Rejman, K. (2018). Food products as sources of protein and amino acids—The case of Poland. *Nutrients*, 10(12), 1977.
- Herrero, A. M., & Ruiz-Capillas, C. (2021). Novel lipid materials based on gelling procedures as fat analogues in the development of healthier meat products. *Current Opinion in Food Science*, 39, 1-6.
- Mutaqin, B. K., Tanuwiria, U. H., Salman, L. B., & Tasripin, D. S. (2021). Manajemen Pemeliharaan Pada Pembesaran Pedet Betina Menuju Sapi Produktif di KSU Tandangsari. *Farmers: Journal of Community Services*, 2(1), 35-41.
- Paglarini, C. D. S., Vidal, V. A. S., Martini, S., Cunha, R. L., & Pollonio, M. A. R. (2022). Protein-based hydrogelled emulsions and their application as fat replacers in meat products: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 62(3), 640-655.
- Prosekov, A. Y., & Ivanova, S. A. (2018). Food security: The challenge of the present. *Geoforum*, 91, 73-77.
- Rahayu, E. S., Amanda, H., & Dewi, K. H. (2022). The effect of compensation on employee performance at KSU Tandangsari, Tanjungsari District, Sumedang Regency. *SINTESA*, 13(1), 60-65.
- Sutrisno, E. (2021). Strategi Pemulihan Ekonomi Pasca Pandemi Melalui Sektor UMKM Dan Pariwisata. *Jurnal Lemhannas RI*, 9(1), 641-660.
- Utama, D. T., Jeong, H. S., Kim, J., Barido, F. H., & Lee, S. K. (2019). Fatty acid composition and quality properties of chicken sausage formulated with pre-emulsified perilla-canola oil as an animal fat replacer. *Poultry Science*, 98(7), 3059-3066.
- Villa, G., Adenso-Díaz, B., & Lozano, S. (2019). An analysis of geographic and product diversification in crop planning strategy. *Agricultural Systems*, 174, 117-124.
- Workie, E., Mackolil, J., Nyika, J., & Ramadas, S. (2020). Deciphering the impact of COVID-19 pandemic on food security, agriculture, and livelihoods: A review of the evidence from developing countries. *Current Research in Environmental Sustainability*, 2, 100014.